

PRESTIGE DE LA SARTHE	SPECIFICATION	Référence : QL.SF.131.M
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Date création : 06/09/07
		Date maj : 09/12/16

RECETTE : JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE SUPERIEUR

FOURNISSEUR :	PRESTIGE DE LA SARTHE Avenue Jean Béalet 72400 LA FERTE BERNARD		
Tel : 02-43-71-45-47	Fax : 02-43-71-45-16	N° EMB : 72.132	agrément : FR 72.132.002 CE

INGREDIENTS : ONTVANGEN
Door campan om 11:03,21-8-20

Ingrédients : viande de porc 73,5% (dont jambon 51%, épaule 49%), jus de cuisson, couenne de porc, vinaigre d'alcools, persil, sel, gélatine de porc, pulpe d'ail (eau, ail déshydraté, antioxydant : acide citrique, fibre de pomme de terre, extrait naturel d'ail, conservateur : disulfite de potassium, sel), vin blanc de Bourgogne, bouillon déshydraté (os, couenne et viande de porc, pomme de terre et extraits de légumes), dextrose, épices et aromates (laurier, thym, ail, baie de genièvre, poivre, clou de girofle), oignons, conservateur : nitrite de sodium, échalotes, antioxydant : erythorbate de sodium, poireaux, arômes, sucre.

Décors : persil, gelée (gélatine porcine, sel, gélifiant : carraghénanes, épaississant : gomme de xanthane, dextrose, conservateur : sorbate de potassium, colorant : caramel ordinaire).

DECLARATION ALLERGENES (selon les Directives 2003/89/CE et 2005/26/CE)
absence

DECLARATION OGM (selon directive 1829/2003 CE et 1830/2003 CE)
Le produit ne contient pas d'ingrédients OGM ou issus d'OGM, par conséquent, il n'est pas soumis à la déclaration OGM.

IONISATION
Le produit n'a pas subi de ionisation et ne contient aucun ingrédient ionisé

ORIGINE DES VIANDES (né, élevé et abattu):
France

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES (:	selon le règlement CE n°2073/2005 et critères FCD du 31/10/09	
	A réception	Fin de vie
Flore aérobie mésophile	≤ 100 000 /g	10 000 000 / g
Rapport flore totale / flore lactique		<=100
Entérobactéries	≤ 50 /g	
E. coli	≤ 10 /g	≤ 10 /g
Staphylococcus aureus	≤ 100 /g	≤ 100 /g
Anaérobie sulfite-réducteurs	≤ 30 /g	≤ 30 /g
Salmonelles	Absence /25g	Absence /25g
Listeria monocytogenes	Absence /25g	Absence /25g

SPECIFICATION CHIMIQUES norme
Poids net égoutté > 60%

SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES	
Valeur énergétique moyenne pour 100g	
Energie	617kJ - 148kcal
Matières grasses	7,5g
dont acides gras saturés	2,9g
Glucides	0,4g
dont sucres	0,3g
Protéines	20,2g
Sel	1,1g

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES	
Couleur	viande rosée accompagnée de persillade
Aspect	alternance de morceaux de viandes et de préparation persillée
Texture	Texture tendre en bouche
Saveur	caractéristique du jambon persillé, absence de gout acré ou acide

PROCEDE DE FABRICATION
Saumurage de la viande à l'aide d'une saumure dite « supérieure » c'est à dire sans polyphosphates. Cuisson des viandes et des couennes. Préparation de la "colle"(=gelée persillée) à base de jus de cuisson des couennes. Moulage, refroidissement rapide, glaçage, mise sous vide ou tranchage et conditionnement

CONSERVATION
T° de conservation: 0-4°C
A consommer rapidement après ouverture